

highone

CUISINIÈRE **Manuel d'utilisation**



"Modèle mixte"
HCM 60 T

Introduction

Cet appareil de qualité a été conçu afin d'éviter tous types de difficultés, dans la mesure où il est installé correctement, et régulièrement contrôlé.

Il est destiné à un usage exclusivement domestique.

Merci de bien vouloir lire attentivement les indications avant son installation et sa mise en service.

Nous vous recommandons de conserver ces documents en lieu sûr, ils contiennent des informations de sécurité et d'utilisation, indispensables à son bon usage.

Cet appareil a été testé, et a reçu les certifications aux standards électriques français CE , en matière de sécurité.

En cas de panne, il ne doit être réparé que par un service après-vente dont le personnel est qualifié, dans le cas contraire, votre sécurité pourrait être en danger.

Une intervention non appropriée rendrait votre appareil hors garantie.

Déballage

Retirez soigneusement l'emballage et sortez le matériel et ses accessoires.

Ouvrez l'appareil et sortez en les cales de transport.

Ne soulevez jamais l'appareil par la poignée.

Vérifiez qu'il n'y ait aucun dommage apparent.

Si l'appareil présente des avaries, ne l'utilisez pas et contactez votre revendeur.

Conservez l'emballage jusqu'à l'installation définitive et mettez le hors de portée des enfants car il pourrait présenter un caractère dangereux.

- Introduction
- Déballage
- Table des matières
- Avertissements
- Raccordement au réseau électrique
- Raccordement au gaz
- Utilisation
- Nettoyage
- Test de fuite
- Installation
- Sécurité
- Diagnostic

Avertissement important

Il est impératif de contacter un service agréé pour installer votre cuisinière.

Votre cuisinière est réglée en gaz naturel.

L'alimentation électrique doit être en 220/240 Volts-50Hz

Une fois l'emplacement adéquat trouvé, et s'il n'en existe pas déjà, une alimentation murale principale doit être installée ainsi qu'un coupe-circuit à proximité, nécessaire à une interruption d'urgence.

Fiche et prise doivent être accessibles.

La tension d'alimentation doit parfaitement correspondre à celle indiquée au dos de votre notice ainsi qu'à celle portée sur la plaque signalétique de l'appareil.

L'alimentation devra être protégée par un fusible adapté.

Cette installation doit être effectuée par un installateur agréé afin qu'aucun doute n'existe, elle doit être effectuée conformément à la législation en vigueur, normes et lois.

Le câblage principal devra pouvoir supporter la puissance maximum consommée par l'appareil.

Il devra être assez long et éloigné des surfaces les plus chaudes de l'appareil, et ne pas excéder 2 mètres.

Une mise à la terre est obligatoire et le branchement doit se faire comme suit :

Fil vert/jaune vers la Terre

Fil bleu ou noir vers le neutre

Fil marron ou rouge vers la phase

Section des conducteurs en fonction de l'alimentation

	Alim.230V	Alim.230V-3	Alim.400V-2N	Alim.400V-3N
Section	3x2.5mm ²	4x2.5mm ²	4x2.5mm ²	5x1.5mm ²

Notre entreprise ne saurait être tenue pour responsable de dommages provenant d'un défaut de mise à la terre.

Maintenir le câble d'alimentation éloigné des zones chaudes afin qu'il ne touche pas l'appareil.

Maintenez le éloigné de cotés tranchants ou coupants.

En cas de dommage à ce câble, contactez votre SAV le plus proche afin de le remplacer.

Ce matériel dégage de la vapeur et de la chaleur, assurez vous que votre cuisine est suffisamment ventilée, conservez les voies d'aération naturelles ou, installez une ventilation mécanique.

Munissez- vous de gants spéciaux pour manipuler vos plats ou accessoires sortant du four.

Les parties extérieures accessibles peuvent être très chaudes pendant l'utilisation du four, **maintenez les enfants hors d'atteinte de ces éléments afin qu'ils ne puissent pas les toucher.**

Lire attentivement ce manuel avant installation et utilisation.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter à ses produits les modifications qu'il retiendrait comme nécessaires et utiles

sans que cela nuise aux caractéristiques fondamentales de sécurité et de fonctionnalité

Le constructeur décline toutes responsabilités, en cas de dommages à des personnes, choses ou animaux, dérivant d'une installation incorrecte ou d'une utilisation erronée de l'appareil.

La conformité de l'appareil est mise en évidence par le symbole CE qui est reporté sur la plaque mise sur l'appareil.

Une fois que l'utilisation de l'appareil est terminée, vérifiez que les manettes soient en position « Arrêt ».

Attention : Si les brûleurs du plan de travail ne sont pas munis d'un système de sécurité, l'ouverture de la ventilation doit être de 200 cm carrés minimum.

Ne laissez jamais d'enfants ou de personnes non adaptées utiliser cet appareil.

Lorsque l'appareil ne sera plus utilisable, assurez- vous qu'il est recyclé conformément aux normes nationales en vigueur.

Pour ce faire, adressez vous à un centre d'assistance agréé.

L'installation, les réglages, les transformations et l'entretien doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.

Le branchement du gaz doit être effectué conformément aux normes nationales en vigueur.

Il peut être effectué de deux façons suivantes :

Avec un tube flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec extension maximale de 2 mètres, conformément aux normes en vigueur, ou avec un tube métallique.

Le robinet de gaz installé doit être tout à fait visible et accessible

Assurez- vous que le gaz avec lequel vous alimentez l'appareil est conforme à celui indiqué à l'arrière de votre cuisinière, ainsi que la pression de gaz.

N'utilisez jamais de flamme libre.

Ne jamais s'absenter durant le fonctionnement de votre appareil
--

Changement d'injecteurs

Pour cette opération, contactez votre revendeur agréé.

Installation

Avant l'installation de votre matériel, un certain nombre de points doivent être validés.

Il doit être positionné dans un endroit approprié et installé par un technicien agréé.

Le respect de ces règles conditionne la bonne application de votre garantie.

Votre appareil de cuisson ne doit pas être installé trop près d'un réfrigérateur, d'un congélateur ou d'une chaudière.

La pièce doit être parfaitement ventilée.

Il devrait y avoir un espace ouvert afin de permettre l'évacuation des odeurs.

Les matériaux qui l'entourent doivent être ignifugés et non combustibles.

Son emplacement doit permettre un accès à toutes les commandes.

Ne l'installez pas dans l'axe d'une porte-fenêtre ou dans un endroit sujet aux courants d'air.

Il ne doit y avoir ni fil électrique, ni prise au dessus, à l'arrière de l'appareil.

Surtout :

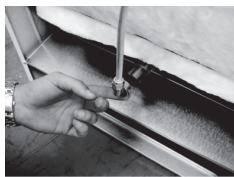
Ne jamais utiliser d'extincteurs pour éteindre un feu de casseroles, la puissance de l'appareil pourrait projeter la casserole. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisses ou d'huiles.

Adaptation aux différents types de gaz / changement injecteurs

Avant toute opération , débranchez la table du réseau d'alimentation gaz et l'électricité.

Afin de changer les injecteurs du four, procéder de la façon suivante:

- 1) Retirer le cache arrière de la cuisinière, après en avoir dévissé les 8 vis de maintien.
- 2) Dégager le support injecteur, en bas, et le faire pivoter afin de rendre l'injecteur apparent.
- 3) A l'aide d'une clé à pipe de diamètre 7mm, dévisser et retirer l'injecteur en place, en prenant soin de repérer le numéro indiqué sur le pourtour.
- 4) Remplacez le par celui approprié, et remontez l'ensemble en procédant de façon inverse à celle du démontage.



Afin de changer les **injecteurs de la table de cuisson**, procéder de la façon suivante:

- 1) Retirer les chapeaux de brûleurs et les couronnes support.
- 2) A l'aide d'une clé à pipe de diamètre 7mm, dévisser et retirer les injecteurs en place, en prenant soin de repérer les numéros indiqués sur le pourtour.
- 3) Remplacez les par ceux correspondant au numéro indiqué sur le tableau ci-dessous.

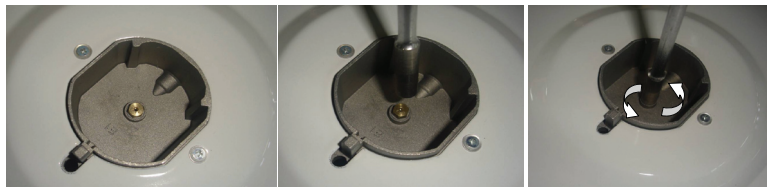
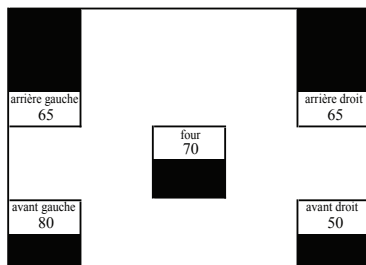


Tableau de correspondance des injecteurs:

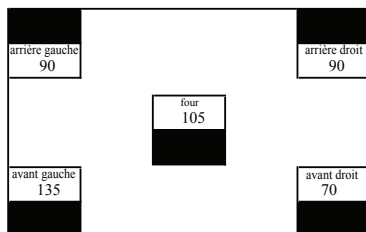
INJECTEURS POUR CUISINIÈRE DOMESTIC HIGHONE HCG50T

BUTANE/PROPANE

n° injecteur	Gaz Naturel	Gaz Butane Propane
Arrière gauche	90	65
Arrière droit	90	65
Avant gauche	135	80
Avant droit	70	50
Four	105	70



GAZ NATUREL



Allumage et utilisation des foyers gaz

Toujours présenter l'allumette avant d'ouvrir le robinet de gaz.

Avant d'allumer, assurez-vous que la manette utilisée correspond bien au feu souhaité .

La manette doit être sur la position de la flamme la plus grande.

Allumage et utilisation du foyer électrique

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée.

La plaque fonctionne dès que le voyant correspondant est allumé.

A la fin de l'utilisation, repositionner la manette sur «Arrêt»

Avant la 1ère utilisation, sélectionnez la position 3, et attendez 5' avant de mettre votre plat.

Cela durcira la surface de votre plaque chauffante et la maintiendra droite.

Utilisez des plats et casseroles à fond plat, pour un contact maximal.

Le rendement sera d'autant meilleur.

Avant de retirer une casserole présente sur la plaque électrique, réduisez en la puissance, ou éteignez là totalement.

Attention : Si une plaque chauffante se fissure, débranchez l'appareil et ne l'utilisez plus avant qu'il ne soit réparé.

Utilisation du four

Fonctionnement du bandeau de commandes

Les manettes contrôlent le réglage de la puissance de chaque élément chauffant

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre afin de mettre en marche, et régler la température, en sens inverse pour baisser la température et arrêter le four.

Thermostat

Il détermine la température intérieure du four pendant la cuisson.

Afin d'obtenir une température fixe durant la cuisson, positionner la marque du thermostat en face de la température souhaitée.

Durant la cuisson, la température est maintenue. Celle-ci peut être réglée entre 50°et 250° C

Il est à noter que les valeurs données sont indicatives car réalisées dans notre laboratoire.

Vos habitudes et goûts peuvent permettre de modifier les résultats, ainsi que la quantité d'aliments à cuire.

Usage de l'appareil

Lors de la première utilisation de votre four, quelques odeurs peuvent en émaner ; elles sont dues à la combustion des poussières et infimes résidus en contact avec les éléments chauffants.

Ceci est normal et ne correspond à aucun défaut.

Afin d'éviter ce désagrément, nous vous conseillons, avant la première utilisation, de faire fonctionner votre appareil pendant 45' à 250° en prenant soin d'avoir retiré les accessoires préalablement.

Lorsque vous cuisinez en convection naturelle, la partie la plus chaude est celle située en haut du four.

Il est conseillé de toujours préchauffer le four pendant quelques minutes et de ne mettre votre préparation qu'après.

Si vous utilisez des feuilles d'aluminium, attention à ne pas en couvrir les parois du four ni les grilles.

Notez qu'en couvrir les plats en augmenterait le temps de cuisson.

Utilisation du grill

Mettre le sélecteur sur la position GRIL.

Positionnez la grille sur les 1er ou 2ème gradins, à partir du haut.

Nous vous suggérons d'utiliser la lèchefrite, afin d'éviter les débordements et de maintenir votre four propre.

Si vous préférez griller directement sur une grille, placez une lèche frite au dessous afin de récupérer les écoulements de graisses et huiles.

Graissez légèrement la grille afin que la nourriture ne colle pas dessus.

Préchauffez la résistance grill pendant 5 à 10 mn, porte fermée.

Faites- le systématiquement.

Ouvrez quelques instants la porte à 50% avant de griller un aliment.

Mettez les aliments au centre de la grille et insérez celle-ci de façon à ce que les aliments ne touchent pas l'élément chauffant.

N'utilisez pas d'aluminium pour couvrir les aliments ou la grille, son caractère réfléchissant endommagerait le gril.

Attention

Afin de ne pas endommager les boutons de commande de la cuisinière, installez un déflecteur de protection entre la partie haute du cadre de four, et le haut de votre porte.

Notre entreprise ne saurait être tenue pour responsable des dommages occasionnés par l'absence de cette plaque.

Nettoyage de l'appareil

Avant le nettoyage, la cuisinière doit être débranchée électriquement, et être froide.

Afin d'enlever salissures et résidus, nettoyer la table de cuisson après chaque débordement.

Pour être efficaces, les brûleurs et allumeurs devront toujours être propres et secs.

Lorsque vous nettoyez la cuisinière, n'utilisez jamais de produits abrasifs, de nettoyeurs caustiques ou d'objets coupants.

Faites particulièrement attention au bandeau de commande, aux manettes et aux parties inoxydables, utilisez des nettoyeurs légers ne contenant aucun abrasif.

Nettoyage des grilles support casseroles

Retirez les après utilisation, mettez les à tremper dans de l'eau savonneuse chaude quelques temps, lavez les et séchez les.

Nettoyage des brûleurs

Retirez et séparez brûleurs et chapeaux de brûleurs.

Mettez-les séparément dans de l'eau savonneuse chaude.

Lavez-les et vérifiez qu'ils soient propres.

La pièce jouxtant l'allumeur doit être très propre.

L'accumulation de salissures autour de l'injecteur pourrait le boucher partiellement, le résultat en serait une absence de flamme ou une réduction importante de sa hauteur.

Pour le nettoyer, utilisez une brosse imbibée de solvant courant.

Pour éviter un mauvais allumage, séchez chaque élément du brûleur avec précaution.

Remontez l'ensemble, à l'inverse de ce qui fût fait pour le démonter.

Nettoyage de la plaque

Nettoyer la plaque de tout débordement survenu.

La plaque doit toujours être propre et sèche, afin d'assurer efficacité et sécurité maximales.

Nettoyez- la à l'aide d'une éponge humide, puis séchez-la en la faisant fonctionner quelques secondes.

Afin de conserver son apparence, appliquer lui les produits spécialement adaptés, vendus dans le commerce.

Avec le temps, la chaleur contribuera au jaunissement de l'entourage de la plaque.

Ceci est normal.

Nettoyage du four et du grill.

La partie four est recouverte d'émail vitrifié.

Afin de nettoyer les taches les plus rebelles, certains produits spécialement adaptés aux nettoyages des fours peuvent être utilisés.

Quoiqu'il en soit, si ces produits sont caustiques, faites très attention et reportez vous au manuel d'instruction.

Ne nettoyer jamais votre appareil à la vapeur.

Test de fuite de gaz

Faites installer votre appareil par un installateur agréé, et demandez lui de le contrôler régulièrement.

Si un test doit être effectué, seul un appareil de détection de gaz doit être utilisé.

Précautions d'installation

Avant l'installation de votre matériel, un certain nombre de points doivent être validés.

Il doit être positionné dans un endroit approprié et installé par un technicien agréé.

Le respect de ces règles conditionne la bonne application de votre garantie.

Votre appareil de cuisson ne doit pas être installé trop près d'un réfrigérateur, d'un congélateur ou d'une chaudière.

Les matériaux qui l'entourent doivent être ignifugés et non combustibles.

Son emplacement doit permettre un accès à toutes les commandes.

Mesures de sécurité

L'appareil doit être installé dans un endroit parfaitement ventilé.

Ne l'installez pas dans l'axe d'une porte-fenêtre ou dans un endroit sujet aux courants d'air.

Le réseau électrique doit être à proximité.

Il ne doit y avoir ni fil électrique, ni prise au dessus, à l'arrière de l'appareil.

Espace de dégagement

Un espace de dégagement doit être prévu avant de figer l'emplacement de l'appareil.

La largeur de l'emplacement doit être d'au moins 5 mm supérieur à la largeur de l'appareil.

Une hotte aspirante peut être installée afin d'absorber ou d'extraire les odeurs.

La distance entre la table de cuisson et la hotte doit être d'au moins 700 mm ;

La distance de l'éventuelle paroi latérale dont la hauteur dépasse le plan de travail, ne pourra être inférieure à 150 mm.

Surtout :

Ne jamais utiliser d'extincteurs pour éteindre un feu de casseroles, la puissance de l'appareil pourrait projeter la casserole. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisses ou d'huiles.

Consignes de sécurité

Merci de bien vouloir lire ces consignes attentivement avant l'utilisation de l'appareil.

Assurez vous d'en avoir bien compris le fonctionnement avant de l'utiliser.

Mettez toujours la manette « Marche » sur « Arrêt » en cas de non utilisation .

Avant de sortir votre plat du four, ouvrez en la porte avec précaution afin de permettre l'évacuation de la chaleur.

Utilisez des gants secs, spécialement adaptés avant d'utiliser les différents accessoires présents dans le four.

Durant son utilisation, évitez de toucher les éléments présents à l'intérieur du four, ou bien faites le avec précaution.

Assurez vous que les câbles d'alimentation d'autres appareils en fonctionnement soient le plus éloignés possible des éléments chauds et ne soient pas coincés dans la porte du four.

Conservez la porte du four fermée lorsqu'il ne fonctionne pas.

Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.

Ne jamais remplir un plat d'huile de friture au-delà d' 1/3 de sa capacité.

Surveillez toujours ce qui est sur le feu.

Dans le cas où un feu se déclare :

Mette les manettes de commande sur « Arrêt ».

Couvrir casseroles et plats avec un textile humide.

Laisser les casseroles refroidir au moins 1 heure avant de les déplacer.

Ne jamais laisser d'enfants hors de votre attention, près du four, pendant son utilisation.

Ne jamais s'asseoir ou se mettre debout sur la porte du four.

Ne jamais mettre de récipients alimentaires fermés, la pression pouvant créer de graves dommages.

Ne stockez jamais de produits chimiques, de récipients sous vide, dans ou à côté du four.

Ne jamais sécher de vêtements sur la porte du four.

Ne jamais rayer une quelconque partie du four avec une feuille d'aluminium

Difficulté	Solution
L'allumage ne fonctionne sur aucun brûleur	Vérifiez que la prise soit bien connectée. D'autres appareils ne fonctionnent pas car si tel était le cas, problème d'alimentation générale. Utilisez une allumette.
L'allumage ne fonctionne que sur un brûleur.	Vérifiez que ce brûleur soit sec et propre. Nettoyer l'ensemble brûleur/allumeur à l'aide d'une brosse à dent en nylon sec. Séchez l'ensemble à l'aide d'un textile doux
La température du four est trop basse ou trop élevée	Vérifiez que le thermostat soit bien réglé. Il peut être nécessaire de le positionner 10 °C en plus ou en moins.
Le four ne cuit pas uniformément.	Vérifiez la température et le hauteur de la grille. Vérifiez qu'il y ait suffisamment d'air autour de votre plat.
La plaque met un temps important pour porter les liquides à ébullition.	Vérifiez la qualité et la position de vos casseroles.
Les aliments grillés ne le sont pas uniformément	Vérifiez la qualité et la position de vos casseroles.
Des marques apparaissent sur la plaque.	La table de cuisson et le tour de la plaque doit être nettoyé régulièrement. Reportez - vous au paragraphe «Nettoyage»

Adaptation aux différents types de gaz

Avant toute opération, débranchez la table du réseau d'alimentation gaz et l'électricité.

Afin de changer les injecteurs de la table de cuisson, procéder de la façon suivante:

- 1) Retirer les chapeaux de brûleurs et les couronnes support.
- 2) A l'aide d'une clé à pipe de diamètre 7 mm, dévisser et retirer les injecteurs en place, en prenant soin de repérer les numéros indiqués sur le pourtour.
- 3) Remplacez les par ceux correspondant au numéro indiqué sur le tableau ci-dessous.

	Gaz Naturel	Gaz Butane Propane
Petit brûleur	70	50
Moyen brûleur	90	65
Gros brûleur	135	80

Attention

Après avoir effectué les modifications ci-dessus, il est nécessaire de l'indiquer sur la plaque d'origine.